

Hirsch - Reh - oder Schafsalami

Kategorien: Metzgerei, Wurst, Wild

Zutaten für: 1 Rezept

| | | |
|-----|-----------|---|
| 800 | Gramm | Hirsch- Reh oder Schafskeule, |
| 600 | Gramm | Mageres Schweinefleisch vom Schlegel . |
| 600 | Gramm | Kerniger Rückenspeck ohne Schwarte . |
| 60 | Gramm | Pökelsalz (ca. 3 schwach gehäufte Eßl.) . |
| 2 | gestr. EL | Weißer gemahlener Pfeffer . |
| 1 | Teel. | Koriander . |
| 1 | geh. TL | Traubenzucker . |
| 1 | gestr. EL | Gemahlener Kümmel (evtl. Kaffeemühle) . |
| 2 | | Zerriebene Knoblauchzehen |

Anleitung:

Hirsch-, Reh- oder Schaffleisch durch die 3-mm-Scheibe, Schweinefleisch durch die 8-mm-Scheibe drehen.

Speck in kleine Würfel von 0,5 cm Kantenlänge schneiden. Gehacktes Wild und Schweinefleisch unter Zugabe aller Gewürze sowie des Pökelsalzes 5 Minuten vermengen. Jetzt den kleinwürfelig geschnittenen Speck zugeben und weitere 5 Minuten kneten, bis die Würfel gut eingebunden sind. Wurstmasse in kurze oder lange Naturin-Rz Hüllen stopfen und knapp abbinden.

Würste 3 Wochen in einem kühlen, luftigen Raum umröten lassen, danach mehrere Tage im Kaltrauch räuchern.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann